

# TORTA MESCLADA

## INGREDIENTES

### MASSA:

massa:5 ovos

3 xícaras (chá) de açúcar

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de fermento químico (pó)

1 e 1/2 xícara (chá) de leite fervente

### RECHEIO:

recheio:1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

2 latas de leite

3 gemas(sem a película) reserve as claras

2 colheres (sopa) de amido de milho ou 2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de leite de coco

### PARA UMEDECER O BOLO:

para umedecer o bolo:1/2 xícara (chá) de leite de coco

1/2 xícara (chá) de leite condensado

1/2 xícara (chá) de leite de vaca

### MARSHMALLOW:

Marshmallow:2 xícaras (sopa) de açúcar

casca de limão, ou 1 colherinha(café) de alguma essência

3 claras em neve

### CORBERTURA DE CHOCOLATE:

Corbertura de chocolate:3 colheres (sopa) de chocolate ou achocolatado em pó

5 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (café) de margarina

3 colheres (sopa) água

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Misture muito bem os ingredientes.

Coloque- os na panela e deixe ferver para engrossar.

Acrescente o creme de leite.

Pode-se substituir parte do leite por leite de coco e acrescentar coco ralado.

Com a ajuda de um fio, corte o bolo pela metade.

Molhe o bolo com a mistura para umidificar.

### MARSHMALLOW:

Marshmallow: Queime o açúcar, quando estiver derretido e escuro acrescente a água.

Ferva até reduzir e a calda ficar em ponto de fio, pode -se colocar casca de limão para ferver junto, ou uma colherinha(café) de alguma essência.

Enquanto isso coloque as claras na batedeira e bata até o ponto de neve.

V  despejando bem devagar a calda quente em ponto de fio sobre as claras em neve com a batedeira sempre ligada até tomar a consistência de suspiro.

Espalhe essa cobertura sobre o bolo recheado(camada bem grossa).

Coloque em uma panela o chocolate ou achocolatado em p , o açúcar, a margarina e as 3 colheres (sopa)  gua para ferver até dissolver o açúcar.

V  jogando lentamente sobre o bolo já coberto com o marshmallow e espalhando-o com movimentos circulares com a ajuda de um garfo ou colher.

Coloque o recheio abundantemente .

A cobertura de marshmellow deve ser bem espessa.

 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40198-torta-mesclada.html>